ПРИМЕЧАНИЕ

В целях предохранения печи и дисплея от перегрева производится мониторинг температуры нагрева рукоятки. При возникновении опасности перегрева фоновая подсветка дисплея отключается. Через некоторое время она включается снова. По той же причине печь может выполнить процедуру охлаждения. Тогда на дисплее отображается индикация COOL. Вентилятор и освещение при этом работают. Это нормальное явление. После выполнения указанной процедуры печь автоматически отключается. Процедуру охлаждения можно прервать без всякого вреда для печи путем открытия дверцы.

ДАНЫЕ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ НАГРЕВА
В соответствии с нормами МЭК 60705.
Международная Электротехническая Комиссия разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности различных микроволновых печей. Для этой печи мы рекомендуем следующие параметры:

Тест	Количество	Примерное время	Уровень мощности	Емкость
12.3.1	1000 г	11 мин	750 Вт	Pyrex 3.227
12.3.2	475 г	5 мин	750 Вт	Pyrex 3.827
12.3.3	900 г	15 мин	750 Вт	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 г	28-30 мин	Принудительная вентиляция 200 ºC + 350 Вт	Pyrex 3.827
12.3.5	700 г	25 мин	Принудительная вентиляция 200 ºC + 90 Вт	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 г	30-32 мин	Принудительная вентиляция 225 ºC + 350 Вт	Pyrex 3.827
13.3	500 г	2 мин 12 сек	Быстрое размораживание	

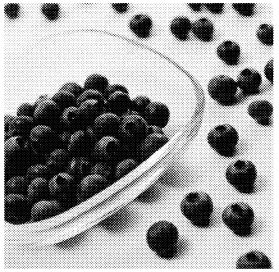
4619 694 50312

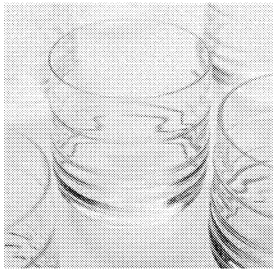
Whirlpool Sweden AB

JT 359

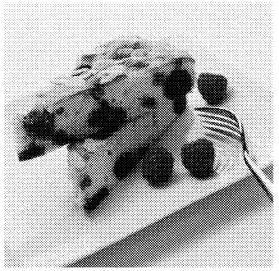
Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso





Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com

УСТАНОВКА

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ

Проверьте, чтобы напряжение на табличке технических данных соответствовало напряжению **у Вас дома**.

Поставьте печь на устойчивую ровную поверхность,

способную выдержать вес печи и размещаемой в ней кухонной посуды. Правая сторона печи является ее тяжелой частью. Будьте осторожны при перемещении прибора.

Установите печь вдали от других источников тепла. Температура попадающего в печь охлаждающего воздуха не должна превышать 35°C. Для обеспечения достаточной вентиляции над печью должно быть расстояние не менее 20 см. Проверьте, чтобы ножки аппарата стояли на опоре, и чтобы под печью было свободное пространство для необходимой циркуляции воздуха. Печь может работать при температуре окружающей среды от +5°C до +35°C.

Данная печь не предназначена для установки и эксплуатации на рабочей поверхности, **расположенной ниже 850 мм над уровнем пола.**

Для обеспечения наилучшей видимости изображения на дисплее установите печь таким образом, чтобы при Вашем положении стоя напротив дисплея он находился ниже или на уровне Ваших глаз.

Не снимайте со входных каналов для микроволн щитки, расположенные на боковой стенке камеры печи. Они предотвращают попадание жира и частиц пищи во входные каналы для микроволн.

Убедитесь, что прибор не поврежден. Проверьте, плотно ли закрывается дверца и не повреждена ли внутренняя прокладка дверцы. Выньте все принадлежности из печи и протрите ее внутри мягкой влажной тряпкой.

Не пользуйтесь прибором, если поврежден электрический шнур или штепсельная вилка, если прибор не работает должным образом, либо если он поврежден или упал. Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду. Удаляйте шнур подальше от горячих поверхностей. В противном случае возможны поражение электрическим током, пожар и т.п.

ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

При первом подключении прибора к сети или после нарушения энергоснабжения дисплей остается пустым. В необходимых случаях на дисплей можно выводить цифровые часы. Если функция часов не настроена, дисплей остается пустым до тех пор, пока не будет заданы время приготовления пищи или функция таймера.

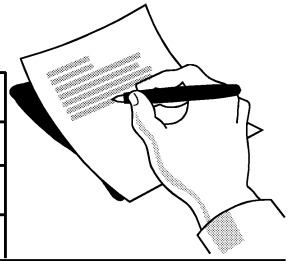
Печью можно пользоваться только в том случае, если ее дверца плотно закрыта.

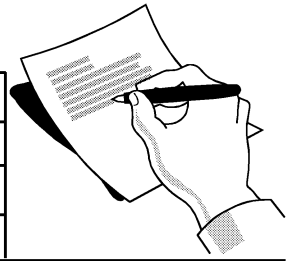
Если печь стоит вплотную к

телевизору, радио или антенне, могут возникать некачественный телевизионный прием и радиопомехи.

Заземление для данного прибора является обязательным. Изготовитель не несет ответственности за травмы людей, животных или повреждения предметов в случае несоблюдения этого требования.

Изготовитель не несет ответственности за неисправности, возникшие вследствие несоблюдения пользователем настоящей инструкции.





ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНИКА

Нельзя закрывать *вентиляционные отверстия прибора. Блокирование впускных или выпускных отверстий для воздуха может вызвать повреждение прибора и привести к некачественным результатам приготовления пищи.*

Не нагревайте и не используйте горючие материалы внутри или около печи. Дым может привести к возгоранию или взрыву.

Не воздействуйте на данный прибор коррозионно активными химическими веществами и парами. Данный тип печи создан специально для нагревания и приготовления пищи. Он не предназначен для промышленного или лабораторного применения.

Не используйте микроволновую печь для высушивания тканей, бумаги, специй, трав, дерева, цветов, фруктов и прочих горючих материалов. Может возникнуть пожар.

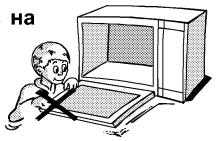
Если внутри / снаружи печи появились возгорание или дым, держите дверцу закрытой и отключите печь. Отсоедините силовой шнур или отключите питание с предохранителя или с главного выключателя.

Не переваривайте и не пережаривайте пищу. Может возникнуть пожар.

Не оставляйте печь без присмотра, особенно когда во время приготовления пищи используются бумага, пластмасса или другие горючие материалы. Бумага может обуглиться или загореться, а некоторые виды пластмасс при нагревании пищи могут расплавиться.

Не храните и не используйте этот прибор вне помещения. Не пользуйтесь печью около кухонной мойки, на мокрой поверхности, вблизи от бассейна и про.

Никогда не опирайтесь на открытую дверцу и не разрешайте детям играть с нею.
Это может привести к травме.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Дети могут пользоваться печью только *под присмотром взрослых, предварительно получив соответствующие инструкции. При этом дети должны понимать, как правильно пользоваться печью и каковы опасности ее неправильной эксплуатации.*
Настоящий прибор не предназначен для эксплуатации маленькими детьми, а также физически слабыми и больными людьми без соответствующего присмотра.
Пожалуйста, следите за тем, чтобы маленькиме дети не играли с прибором.
Если Ваша печь оборудована дополнительными зонами нагрева, используемыми в комбинации с микроволнами, то в этом случае из-за высокой температуры, набираемой печью, дети могут пользоваться печью только под присмотром взрослых.

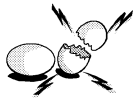
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пользуйтесь микроволновой печью для подогрева продуктов или жидкостей в герметически закрытых емкостях.
Повышение давления может вызвать повреждение емкости при ее открытии, либо емкость может лопнуть.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Следует регулярно проверять *дверные прокладки и участки вокруг них на наличие повреждений. Если эти участки повреждены, не следует пользоваться прибором до тех пор, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом-техником.*

ЯЙЦА



Не используйте микроволновую печь для приготовления или подогрева целых очищенных или неочищенных от скорлупы яиц, так как последние могут лопнуть даже после завершения их нагревания.

При нерегулярной эксплуатации печи в режиме гриля *существует риск возникновения пожара из-за скопления под нагревательным элементом гриля частиц пищи и жира. Чтобы снизить пожароопасность и с целью очистки рабочих элементов, один раз в месяц на 10 минут включайте печь только в режиме гриля.*

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Данный прибор предназначен только для использования в быту!

Нельзя эксплуатировать печь *без продуктов в режиме микроволн. Такая эксплуатация прибора вероятнее всего приведет к его повреждению.*

В период обучения пользованию печью ставьте внутрь стакан воды. Вода поглотит энергию микроволн и тем самым предохранит печь от повреждений.

Не пользуйтесь пространством внутри печи для хранения предметов.

Снимите закрывающие скрепки с проволокой внутри, *прежде чем размещать в духовке бумажные или пластиковые пакеты.*

ГЛУБОКОЕ ПРОЖАРИВАНИЕ

Не пользуйтесь микроволновой печью для глубокого прожаривания пищи, поскольку при этом невозможно контролировать температуру масла.

ЖИДКОСТИ

При нагревании в микроволновой печи напитков или воды их перегрев выше точки кипения может произойти без явного образования пузырьков. Это может вызвать неожиданный перелив горячей жидкости. Чтобы исключить такую возможность, следуйте следующим правилам:

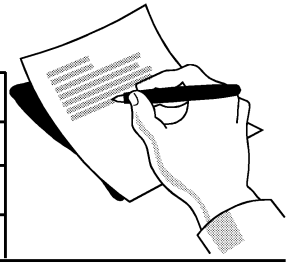
1. Не используйте емкости с прямыми стенками и узким горлышком.
2. Взболтайте жидкость перед тем, как ставить емкость в печь, и оставьте в ней чайную ложку.
3. После нагрева оставьте жидкость ненадолго в печи, еще раз размешайте ее и осторожно выньте емкость.

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ

Во время эксплуатации печи кухонные принадлежности и части печи могут сильно нагреться. Пользуйтесь специальными прихватками или надевайте рукавицы, если необходимо дотронуться до посуды или частей печи после завершения приготовления пищи.

Для получения более подробных сведений всегда обращайтесь к “Поваренной книге пользователя микроволновой печи”, в частности при приготовлении пищи, содержащей алкоголь.

После подогрева детской пищи или питья в бутылочке сначала обязательно взболтайте содержимое и проверьте его температуру. Эта мера обеспечит равномерное распределение тепла и предотвратит опасность ошпаривания или ожогов. Удостоверьтесь, что перед подогревом с бутылочки сняты крышка и соска!



РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

Если печь не работает, не звоните сразу в сервисную мастерскую, а выполните следующие проверки:

* Вращающийся столик и опора вращающегося столика установлены правильно.
* Вилка правильно вставлена в настенную розетку.
* Дверца как следует закрыта.
* Проверьте предохранители и наличие напряжения в сети.
* Проверьте наличие в печи достаточной вентиляции.
* Подождите десять минут и еще раз попробуйте включить печь.
* Перед очередной попыткой пуска печи откройте и закройте ее дверцу.
* При выполнении некоторых режимов на дисплее может появиться символ “ [_ _ _]”. Это нормальное явление; оно указывает на то, что печь выполняет некоторые расчеты, направленные на обеспечение хорошего кулинарного результата.

Следующая информация поможет Вам избежать ненужных визитов технических специалистов, за которые необходимо платить.

При обращении в сервисный центр сообщите серийный номер и номер модели печи (см. сервисную табличку). Более подробные рекомендации содержатся в Вашем гарантийном буклете.

Важно:

В случае необходимости замены сетевого шнура следует заменять его на фирменный шнур, который можно приобрести через наш сервисный центр. Замену электрического шнура имеет право производить только квалифицированный техник сервисной службы.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Сервисное обслуживание печи должен производить только квалифицированный технический специалист. *Выполнение другими лицами технического обслуживания или ремонтных работ со снятием защитных покрытий, предохраняющих от воздействия микроволновой энергии, является опасным.*
Не снимайте никаких крышек.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковка

Упаковочная коробка может быть полностью реутилизирована, о чем свидетельствует символ вторичной переработки. Придерживайтесь действующих местных правил по переработке отходов. Храните потенциально опасные упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и проч.) в недоступных для детей местах.

Прибор

Прибор изготовлен из реутилизируемых материалов. Приняв решение избавиться от прибора, соблюдайте местные правила по его утилизации. Прежде чем выбросить прибор, срежьте шнур питания, чтобы он не мог быть подключен к сети.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В продаже имеется большой выбор принадлежностей. При покупке проверьте их пригодность для использования в микроволновой печи.

Перед приготовлением пищи удостоверьтесь, что используемые Вами принадлежности пригодны для использования в печи и прозрачны для микроволн.

При закладке в микроволновую печь продуктов и принадлежностей следите за тем, чтобы они не касались внутренних частей прибора. **Это особенно важно, если принадлежности полностью или частично выполнены из металла**.

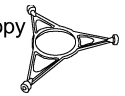
Если принадлежности с металлическими частями касаются внутренних стенок находящейся в работе печи, может произойти искрообразование, что приведет к повреждению печи.

Прежде чем включить печь, обязательно удостоверьтесь, что вращающийся столик свободно проворачивается.

Перед приготовлением пищи удостоверьтесь, что используемые вами принадлежности пригодны для микроволновой печи и прозрачны для микроволн.

ОПОРА ВРАЩАЮЩЕГОСЯ СТОЛИКА

Установите опору вращающегося столика под стеклянный вращающийся столик. Никогда не ставьте на опору вращающегося столика никакие другие принадлежности.



* Вставьте опору вращающегося столика в печь.

СТЕКЛЯННЫЙ ВРАЩАЮЩИЙСЯ СТОЛИК

Используйте стеклянный вращающийся столик при всех методах приготовления пищи. Он служит сборником для капель сока и частиц пищи, которые в противном случае могли бы оставить пятна и испачкать печь внутри.

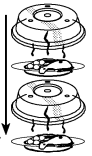
* Установите вращающийся столик на предназначенную для него опору.

ПРОТИВЕНЬ

Используйте противень для приготовления продуктов только в режимах “Принудительная вентиляция” и “Авто-принудительная вентиляция”. Никогда не используйте его в комбинации с режимом микроволн.

КРЫШКА

Крышка используется для накрывания продуктов во время приготовления и разогрева приготовленной пищи только в режиме микроволн. Она способствует уменьшению разбрызгивания, сохранению в продуктах влаги и сокращению времени их кулинарной обработки.



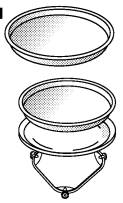
Используйте крышку для разогрева пищи на двух уровнях

РУКОЯТКА БЛЮДА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

Используйте специальную рукоятку блюда для получения хрустящей корочки для извлечения этого горячего блюда из печи.

БЛЮДО ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

Кладите продукты непосредственно на блюдо для получения хрустящей корочки. Всегда используйте стеклянный вращающийся столик в качестве опоры под блюдо для получения хрустящей корочки.

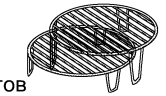


Не ставьте принадлежности на блюдо для получения хрустящей корочки, так как оно быстро нагревается, а это может повредить принадлежности.

Блюдо для получения хрустящей корочки можно предварительно подогреть (макс. 3 мин.). Во время предварительного подогрева блюда для получения хрустящей корочки всегда применяйте режим хрустящей корочки.

РЕШЕТЧАТАЯ ПОДСТАВКА

Высокую решетчатую подставку применяйте во время приготовления продуктов с помощью гриля.



Низкую решетчатую подставку применяйте во время грилирования или приготовления продуктов в комбинации с дополнительными зонами нагрева.

ПАРОВАРКА

Пользуйтесь пароваркой с ситом для приготовления таких продуктов, как рыба, овощи и картофель

Пользуйтесь пароваркой без сита для приготовления таких продуктов, как рис, макароны и белая фасоль

Всегда ставьте пароварку на стеклянный вращающийся столик.

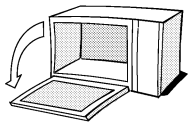
ЗАЩИТА ОТ ВКЛЮЧЕНИЯ ПУСТОЙ ПЕЧИ / ЗАМОК ДЛЯ БЛОКИРОВАНИЯ ДОСТУПА ДЕТЕЙ

Эта автоматическая предохранительная функция включается через минуту после возврата печи в “режим ожидания”. (Печь находится в “режиме ожидания”, когда на дисплее отображаются часы с 24-часовым форматом отображения времени; или в том случаях, когда часы не выведены на дисплей).

Предохранительное устройство будет разблокировано только после того, как дверца печи будет открыта и закрыта, например, для того чтобы поставить продукты в камеру. На дисплее появится индикация **“door“ (дверца)**.

ПРИОСТАНОВКА ИЛИ ПРЕКРАЩЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Приостановка приготовления пищи:
Открыв дверцу, можно прервать процесс приготовления пищи, чтобы проверить, перевернуть или помешать приготавливаемое блюдо. Заданные настройки сохраняются в течение 10 минут.

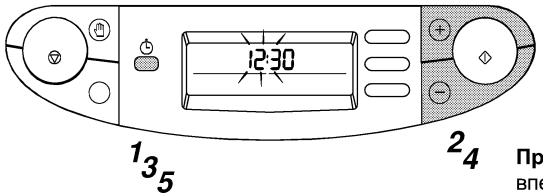


Чтобы продолжить приготовление пищи:
Закройте дверь и нажмите на пусковую кнопку (START) *ОДИН РАЗ*. Процесс приготовления продукта возобновится с момента его прерывания. При нажатии кнопки START *ДВА РАЗА* время приготовления пищи увеличивается на 30 секунд.

Если Вы не хотите продолжать кулинарный процесс:
Выньте продукт, закройте дверцу и нажмите кнопку STOP (Стоп)

Сигнал бипера, подаваемый раз в минуту в течение 10 минут, указывает на то, что приготовление продукта окончено. Чтобы отключить сигнал, нажмите кнопку STOP (Стоп) или откройте дверцу.
Примечание: настройки печи сохраняются только в течение 60 секунд, если дверь была открыта, а затем закрыта после завершения приготовления пищи.

ЧАСЫ



1. Нажимайте кнопку часов (в течение 3 секунд), пока не начнет мигать левая (часовая) цифра.
2. Нажимая кнопки +/-, установите нужный час.
3. Еще раз нажмите кнопку часов. (Мигают две правые цифры (минутные)).
4. Нажимая кнопки +/-, установите минуты.
5. Еще раз нажмите кнопку часов (CLOCK).

Часы настроены и находятся в рабочем режиме.

Лимит времени настройки часов: каждый шаг настройки должен быть выполнен в течение 60 секунд. В противном случае дисплей автоматически возвращается в режим ожидания.

Примечание: при подключении прибора впервые или после сбоя в подаче электроэнергии дисплей остается пустым. Если время на часах не установлено, дисплей остается пустым до тех пор, пока не будет задано время приготовления продукта.

Если Вы хотите убрать часы с дисплея после их настройки. нажимайте на кнопку часов (3 секунды), пока не начнет мигать левая (часовая) цифра. Затем нажмите кнопку Stop (Стоп).

Для возврата часов на дисплей выполните описанные выше операции.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Единственной необходимой формой ухода за печью является ее чистка. Чистку следует проводить, когда микроволновая печь выключена.
При отсутствии регулярной чистки качество рабочей поверхности печи может ухудшиться, а это в свою очередь может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к ситуации, опасной для здоровья пользователя.
Не пользуйтесь металлическими мочалками для чистки рабочей камеры печи. Они поцарапают поверхность камеры.

Регулярно, особенно после перелива пищи, вынимайте вращающийся столик, опору вращающегося столика и очищайте основание печи.
Данная печь спроектирована для работы с установленным вращающимся столиком.
Не пользуйтесь микроволновой печью, если вращающийся столик снят для очистки.
Используйте легкий моющий состав, воду и мягкую тряпку для очистки внутренних поверхностей печи, передней и задней стороны дверцы и ее проема.

Не допускайте, чтобы жир или частицы пищи скапливались вокруг двери.

Для удаления особо стойких пятен прокипятите в печи чашку воды в течение 2 или 3 минут. Водяной пар размягчит пятна.

Добавьте немного лимонного сока в чашку с водой, поставьте ее на вращающийся столик и в течение нескольких минут кипятите воду, чтобы устранить неприятные запахи внутри печи.

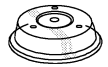
Абразивные очистители, *стальные мочалки, тряпки с царапающими добавками и тому подобные материалы могут повредить панель управления, а также внутренние и наружные поверхности печи. Пользуйтесь губкой с мягким моющим средством или бумажным полотенцем с распыляемым стеклоочистителем. Побрызгайте стеклоочистителем на бумажное полотенце.*
Не брызгайте *этим составом непосредственно на печь.*

ЭТИ КОМПОНЕНТЫ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕчНОЙ МАШИНЕ:

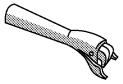
Опора вращающегося столика.

Стеклянный вращающийся столик.

Крышка.



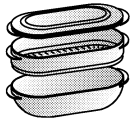
Рукоятка блюда для получения хрустящей корочки.



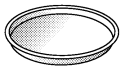
Решетчатая полка.

Противень.

Пароварка.



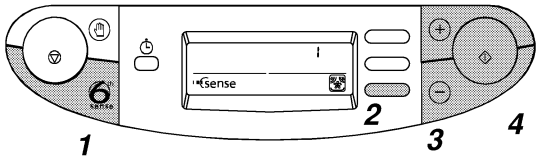
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЧИСТКЕ:
Блюдо для получения хрустящей корочки следует мыть в легком моющем растворе. Сильно загрязненные участки можно убирать губкой с мягким очистителем.



Всегда перед очисткой блюда для получения хрустящей корочки следует дать ему остыть.
Не опускайте в воду и не полощите в воде еще горячее блюдо для получения хрустящей корочки. Быстрое охлаждение может его повредить.

Не пользуйтесь стальными мочалками. Это поцарапает поверхность.

АВТО-ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ

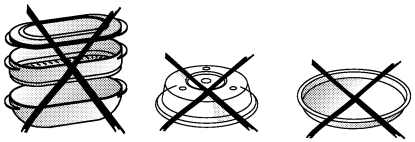


1. Чтобы выбрать нужный режим, нажмите кнопку 6 sense.
2. Нажимая кнопку FOOD (Продукт), выберите категорию продукта.
3. Нажимая кнопки +/-, задайте чистый вес приготавливаемого продукта.
4. Нажмите кнопку START (Пуск).

Что касается таких категорий продуктов, как (1)Курица и (2)Лазанья, то перед их приготовлением удостоверьтесь, что используемая Вами посуда пригодна для микроволновой печи и прозрачна для микроволн. В противном случае результат приготовления продукта может оказаться неважным.

Всегда используйте противень, когда готовите печенье, либо выпекаете булочки из консервированного или замороженного материала.
Противень следует немного смазать маслом или жиром, либо выстелить его бумагой для выпечки.

Применяйте этот режим к перечисленным ниже пищевым продуктам.

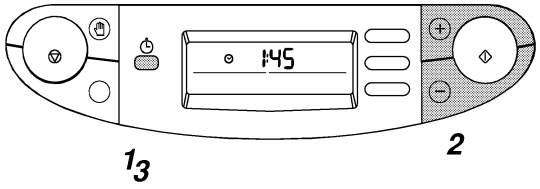


Не используйте в этом режиме.

В режимах, предназначенных для приготовления печенья и булочек из консервированного или замороженного материала, перед закладкой продукта в печь ее необходимо предварительно разогреть. По достижении определенной температуры печь предложит Вам поместить продукт в камеру.
— Откройте дверцу.
— Вставьте противень с продуктом в направляющие на стенках камеры.
— Закройте дверцу и перезапустите печь, нажав кнопку пуска Start.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ВЕС ПРОДУКТОВ		
1	КУРИЦА (800г - 1½кг)	Посолите и приправьте курицу специями. Если нужно, промажьте ее растительным маслом. Выложите в пригодную для использования в печи и прозрачную для микроволн посуду. Поставьте посуду на решетчатую подставку.
2	ЗАМОРОЖЕННАЯ ЛАЗАНЬЯ (400г - 1кг)	Выложите в пригодную для использования в печи и прозрачную для микроволн посуду. Поставьте посуду на решетчатую подставку.
3	ПЕЧЕНЬЕ	Выложите (9 - 12 шт.) на слегка смазанный маслом или жиром противень. Когда печь предложит Вам: "Add food" (Поместите продукт), поместите противень в камеру.
4	КОНСЕРВИРОВАННОЕ ХЛЕБНОЕ ТЕСТО	Используйте для приготовления круассанов, булочек и т. п. Выложите сырое тесто на противень. Когда печь предложит Вам: "Add food" (Поместите продукт), поместите противень в камеру.
5	ЗАМОРОЖЕННЫЕ БУЛОЧКИ	Используйте для приготовления готовых замороженных булочек. Выложите булочки на противень. Когда печь предложит Вам: "Add food" (Поместите продукт), поместите противень в камеру.

ТАЙМЕР



1. Нажмите кнопку часов один раз.
2. Нажимая кнопки +/-, установите нужные параметры измерения времени.
3. Еще раз нажмите кнопку часов, чтобы запустить таймер.

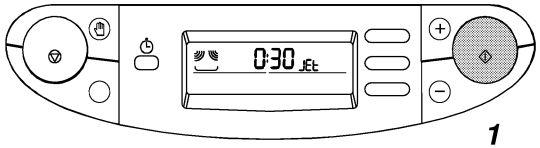
Звуковой сигнал раздастся после окончания таймером обратного отсчета времени.

Если нажать кнопку часов один раз, на дисплее появится информация о том, сколько времени остается до конца работы таймера. Эта информация отображается в течение 3 секунд, после чего дисплей возвращается в режим индикации времени приготовления пищи (если Вы в этот момент готовите).

Таймер совершенно **автономен** от всех других режимов и может использоваться в любое время, независимо от того, выполняет печь в данный момент приготовление пищи или нет.
Применяйте этот режим в тех случаях, когда необходимо точно измерить время для приготовления таких продуктов, как яйца, макароны, или чтобы дать тесту подняться перед выпеканием и т.п.

Чтобы остановить таймер, когда он работает на фоне другого режима, нужно сначала вызвать его на передний план нажатием на кнопку таймера, а затем остановить еще одним нажатием кнопки часов.

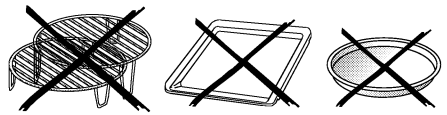
БЫСТРЫЙ ПУСК



1. Нажмите кнопку пуска Start.

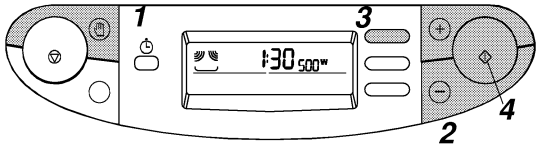
Этот режим автоматически запустится на максимальной мощности микроволн и с временем приготовления, установленным на 30 секунд. *С каждым последующим нажатием кнопки* задаваемое время увеличивается на 30 секунд. Нажимая кнопки +/-, Вы можете увеличивать или уменьшать время даже после того, как данный режим начал действовать.

Этот режим используется для быстрого разогрева продуктов с высоким содержанием воды, например бульонов, кофе и чая.

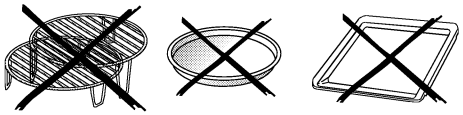


Не используйте в этом режиме.

Manual ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПИЩИ С ПОМОЩЬЮ МИКРОВОЛН



Используйте эту функцию для обычного приготовления и разогрева овощей, рыбы, картофеля и мяса.

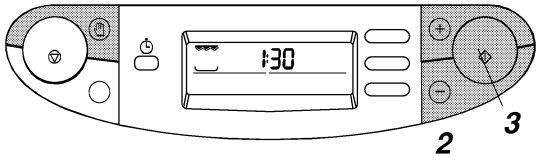


Не используйте в этом режиме.

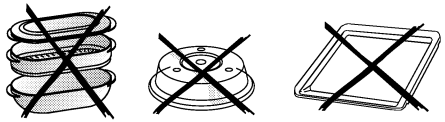
1. Чтобы выбрать нужный режим, нажмите кнопку MANUAL (Вручную).
2. Нажимая кнопки +/-, задайте нужное время приготовления продукта.
3. Чтобы задать нужный уровень мощности, несколько раз нажмите кнопку WATTS (Ватты).
4. Нажмите кнопку пуска START.

После начала процесса приготовления пищи:
Нажимая кнопку Start, можно легко увеличивать время выполнения программы приращениями по 30 секунд. *Каждое нажатие кнопки* увеличивает время на 30 секунд. Кроме того, время приготовления продукта можно увеличить или уменьшить, нажимая на кнопки.
Уровень мощности можно таже изменить, нажимая на кнопку WATTS (Ватты).

Manual ГРИЛЬ



Используйте этот режим для быстрого получения на продукте приятной румяной корочки.



Не используйте в этом режиме.

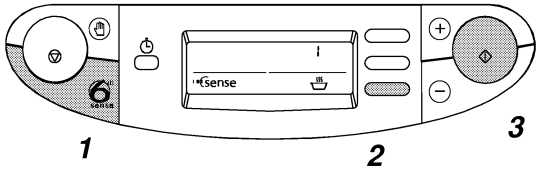
1. Чтобы выбрать нужный режим, нажмите кнопку MANUAL (Вручную).
2. Нажимая кнопки +/-, задайте нужное время приготовления продукта.
3. Нажмите кнопку START (Пуск).

Не открывайте надолго дверцу печи при включенном режиме гриля, поскольку это вызывает падение температуры.

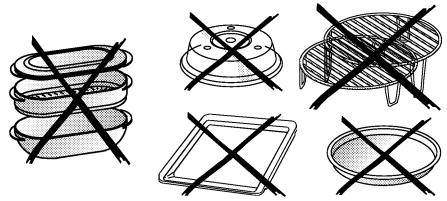
Для приготовления таких продуктов, как сыр, гренки, стейки и колбасы, ставьте их на высокую решетчатую подставку.

⚠ ВАЖНО!
Перед использованием режима гриля убедитесь, что *используемые вами принадлежности являются термостойкими и пригодными для микроволновой печи.*
При использовании режима гриля *не пользуйтесь пластиковыми принадлежностями. Они расплавятся. Также недопустимо применение деревянных и бумажных предметов.*

6th sense 6 е ЧУВСТВО ПОВАР



Используйте этот режим ТОЛЬКО для приготовления пищи. Этот режим можно применять только к продуктам перечисленных ниже категорий. Для других продуктов, или таких, вес которых не указан в таблице, применяйте режим “Приготовление и разогрев пищи с помощью микроволн”.



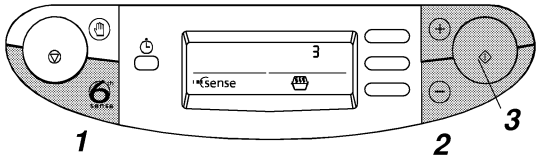
Не используйте в этом режиме.

1. Чтобы выбрать нужный режим, нажмите кнопку 6th sense .
2. Нажимая кнопку FOOD (Продукт), выберите категорию продукта.
3. Нажмите кнопку START (Пуск).

Пластиковые пленки или другие покрытия следует прокалывать вилкой или палочкой для размешивания коктейлей, что позволит сбросить давление и предупредить разрыв оболочки воздухом, накопившимся под ней во время приготовления пищи.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ВЕС ПРОДУКТОВ		
1	ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ (2 - 4 шт. примерно по 250г)	Проколите картофелины и положите их в в пригодную для использования в печи и прозрачную для микроволн посуду. Помните, пожалуйста, что печь, посуда и продукт имеют высокуютемпературу.
2	ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ (200г - 1кг)	Выбирайте картофель одинакового размера. Крупные картофелины разрежьте пополам. Поместите картофель в нижнюю часть пароварки. Добавьте 100 мл воды и накройте крышкой. Слегка подсолите воду по вкусу.
3	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ (250г - 750г)	Поместите овощи в нижнюю часть пароварки. Добавьте 100 мл воды и накройте крышкой. Слегка подсолите воду по вкусу.

6 e ЧУВСТВО ПАР



1. Чтобы выбрать нужный режим, нажмите кнопку 6th sense .
2. Нажимая кнопки +/-, задайте нужную продолжительность приготовления продукта. (Если время не будет задано, программа проработает только до точки кипения, а затем отключится).
3. Нажмите кнопку START (Пуск).

Всегда закрывайте продукт крышкой. Однако прежде чем начать пользоваться посудой и крышкой, убедитесь, что они пригодны для микроволновой печи. Если у вас нет крышки для выбранной посуды, вместо нее можно использовать тарелку. Положите тарелку нижней стороной на емкость.

Не используйте для накрывания пищевых продуктов пластиковую пленку или алюминиевую фольгу.

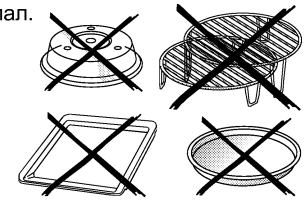
Используемые емкости следует заполнять не более чем наполовину. Если нужно вскипятить большой объем жидкости, выберите емкость большего объема, с тем чтобы она была заполнена не более чем наполовину. Это предотвратит перелив жидкости при выкипании.

Приготовление овощей
Поместите овощи в сито, залейте 50-100 мл воды в нижнюю часть пароварки. Накройте крышкой и задайте время приготовления. Для приготовления нежных овощей, таких как брокколи и лук-порей, требуется всего 2-3 минуты.
Для приготовления более плотных овощей, таких как морковь и картофель, потребуется 4-5 минут.

Приготовление риса
В отношение времени приготовления, количества воды и риса пользуйтесь рекомендациями, приведенными на упаковке. Поместите все ингредиенты в нижнюю часть пароварки, накройте продукт крышкой и задайте время приготовления.

Используйте этот режим для приготовления таких продуктов, как овощи, рыба, рис и макаронные изделия. Этот режим выполняется в 2 этапа.

* На первом этапе продукт быстро доводится до температуры кипения.
* На втором этапе происходит автоматическая настройка такой температуры кипения, чтобы продукт не перекипал.

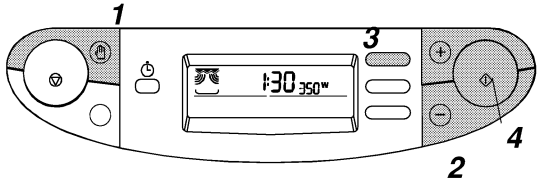


Не используйте в этом режиме.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

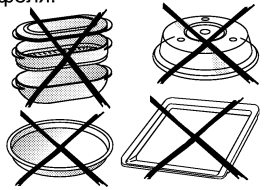
Пароварка спроектирована *для применения только в режиме* ***микроволн!***
Никогда не используйте пароварку в комбинации с другими режимами печи.
Использование пароварки *в сочетании с любым другим режимом может привести к ее повреждению.*
Перед включением печи обязательно удостоверьтесь, *что вращающийся столик свободно проворачивается.*
Всегда ставьте *пароварку на стеклянный вращающийся столик.*

Manual ГРИЛЬ-КОМБИ



1. Чтобы выбрать нужный режим, нажмите кнопку MANUAL (Вручную).
2. Нажимая кнопки +/-, задайте нужное время приготовления продукта.
3. Чтобы задать нужный уровень мощности, несколько раз нажмите кнопку WATTS (Ватты).
4. Нажмите кнопку START (Пуск).

Используйте этот режим для приготовления запеканок, лазаньи, птицы и печеного картофеля.



Не используйте в этом режиме.
Максимальный уровень мощности микроволн в режиме “Гриль-Комби” ограничен уровнем заводской настройки.

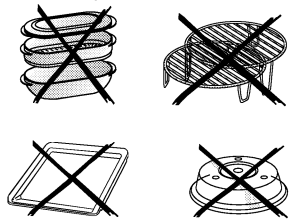
При использовании этого режима помещайте продукты на высокую решетчатую подставку или на стеклянный вращающийся столик.

Manual ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

1. Чтобы выбрать нужный режим, нажмите кнопку MANUAL (Вручную).
2. Нажимая кнопки +/-, задайте нужное время приготовления продукта.
3. Нажмите кнопку START (Пуск).

Печь работает автоматически в режиме гриля и микроволн для того, чтобы можно было нагреть блюдо для получения хрустящей корочки. В результате блюдо для получения хрустящей корочки быстро достигает своей рабочей температуры и начинает зарумянивать продукт до образования поджаристой корочки.

Пользуйтесь этим режимом для разогрева и приготовления пиццы или других кулинарных изделий из теста. Он также удобен для жарки яичницы с беконом, сосисок, гамбургеров и т.д.

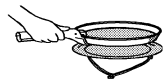


Не используйте в этом режиме.

ВАЖНО!

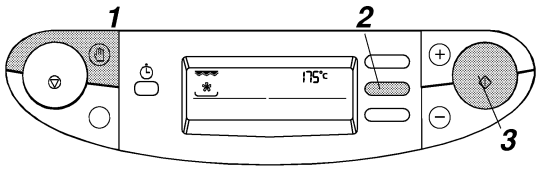
Убедитесь, *что блюдо для получения хрустящей корочки установлено на стеклянном вращающемся столике правильно.*
Печь и блюдо для получения хрустящей корочки *в этом режиме очень сильно нагреваются.*
Не ставьте блюдо для получения хрустящей корочки *на поверхности, чувствительные к воздействию высокой температуры.*
Будьте осторожны, не притрагивайтесь *к поверхности, находящейся под нагревательным элементом гриля.*

Пользуйтесь рукавицами *или* ***специальной имеющейся в комплекте поставки рукояткой,*** *если вы хотите взять или переместить горячее блюдо для получения хрустящей корочки.*



В этом режиме используйте только то блюдо для получения хрустящей корочки, которое поставляется вместе с печью. Другие тарелки хрустящей корочки, имеющиеся в продаже, при использовании данной функции не дадут нужных результатов.

Manual БЫСТРЫЙ ПОДОГРЕВ



1. Чтобы выбрать нужный режим, нажмите кнопку MANUAL (Вручную).
2. Нажимая кнопку температуры, задайте нужную целевую температуру.
3. Нажмите кнопку START (Пуск).

При нагревании печи символы на дисплее “оживут”, появится индикация PRE- HEAT (Предварительный разогрев), а цифры, показывающие текущую температуру, будут мигают до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура.

По достижении заданной температуры печь автоматически переключается в режим “Принудительная вентиляция вручную”, поддерживает заданную температуру в течение 10 минут, а затем отключается. В это время печь “ждет”, когда Вы поместите в нее продукты, зададите нужное время приготовления пищи и нажмете кнопку пуска Start для начала приготовления пищи.

Используйте этот режим для предварительного разогрева пустой печи.
Не кладите продукты в печь до или во время предварительного разогрева. От сильного жара они могут подгореть.

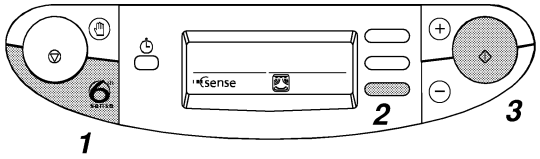
Не используйте в этом режиме.

Предварительный разогрев всегда выполняется с пустой печью.

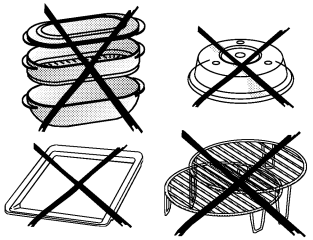
6th sense 6 e ЧУВСТВО ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ВЕС ПРОДУКТОВ		
При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к ручному режиму получения хрустящей кор		
1	ЖАРЕНЫЕ ЛОМТИКИ КАРТОФЕЛЯ (250г - 600г)	Выложите картофель ровным слоем на блюдо для получения хрустящей корочки. Если необходимо получить более поджаристый продукт, присолите картофель. При появлении на дисплее индикации времени картофель можно помешать.
2	ПИЦЦА, тонкая корочка (250г - 500г)	Для пиццы с тонкой корочкой.
3	ПАН-ПИЦЦА (300г - 800г)	Для пиццы с толстой коркой.
4	КИШ (400г - 800г)	Поместите киш прямо на тарелку для получения хрустящей корочки.
5	КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ (250г - 600г)	Выложите куриные крылышки ровным слоем на блюдо для получения хрустящей корочки.

6 e ЧУВСТВО ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА



Используйте этот режим для быстрого разогрева готовых продуктов в один этап: из замороженного состояния до температуры подачи на стол. Этот режим применим только к замороженным готовым продуктам.



Не используйте в этом режиме.

1. Чтобы выбрать нужный режим, нажмите кнопку 6th sense .
2. Нажимая кнопку FOOD (Продукт), выберите категорию продукта.
3. Нажмите кнопку START (Пуск).

Регулирование степени готовности продукта

Пользуясь этим режимом, Вы также имеете возможность лично контролировать конечный кулинарный результат с помощью функции регулирования **степени готовности** продукта. Этот режим позволяет Вам получать более высокую или низкую температуру нагрева, либо более долгое или короткое время приготовления продукта. Наилучший результат обычно получается при установке стандартного параметра.
Если подогретый Вами продукт получился слишком горячим для немедленного употребления в пищу, Вы можете легко изменить соответствующий параметр, прежде чем эта функция будет использоваться в следующий раз.
Это можно сделать, выбрав тот или иной уровень мощности кнопкой WATTS (Ватты).

\+ повышает конечную температуру.

\- снижает конечную температуру.

Примечание:
Степень готовности продукта можно задавать или менять только до начала работы печи

Нельзя прерывать программу, пока на дисплее отображается индикация “[_ _ _]”.

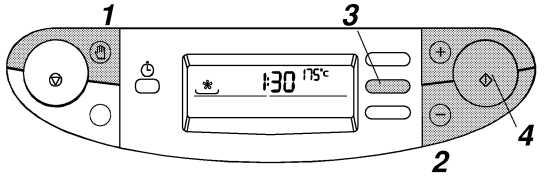
Программа может быть прервана, когда на дисплее будет отображаться время.

В этом режиме используйте только то блюдо для получения хрустящей корочки, которое поставляется вместе с печью.
Другие блюда для получения хрустящей корочки, имеющиеся в продаже, при использовании данного режима не дадут нужных результатов.

⚠ ВАЖНО!

***Не ставьте** емкости или упаковки на блюдо для получения хрустящей корочки!*
***Ставьте на блюдо для получения хрустящей корочки только** пищевые продукты.*

Manual ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ



Используйте эту функцию для приготовления меренги, пирожных, бисквитных пирогов, суфле, птицы и мясного жаркого.

Не используйте в этом режиме.

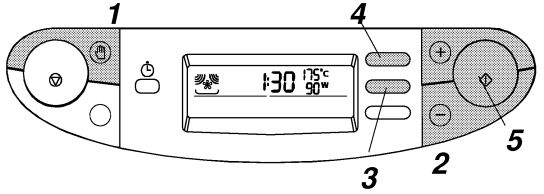
1. Чтобы выбрать нужный режим, нажмите кнопку MANUAL (Вручную).
2. Нажимая кнопки +/-, задайте нужное время приготовления продукта.
3. Нажимая кнопку температуры, задайте нужную целевую температуру.
4. Нажмите кнопку START (Пуск).

Поставьте продукт на низкую решетчатую полку, с тем чтобы обеспечить вокруг него достаточную циркуляцию воздуха.

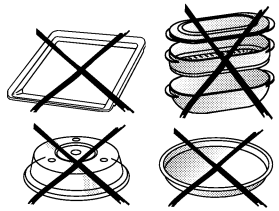
Используйте противень для выпекания небольших кулинарных изделий, таких как печенье или булочки.

После начала нагрева температуру можно легко отрегулировать, нажимая кнопку температуры.

Manual ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ-КОМБИ



Используйте эту функцию для приготовления мясного жаркого, птицы, картофеля в мундирах, замороженных полуфабрикатов быстрого приготовления, бисквитных пирогов, пирожных, рыбы и пудингов.



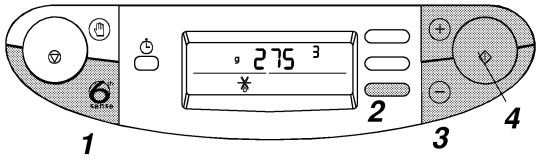
Не используйте в этом режиме.

1. Чтобы выбрать нужный режим, нажмите кнопку MANUAL (Вручную).
2. Нажимая кнопки +/-, задайте нужное время приготовления продукта.
3. Нажимая кнопку температуры, задайте нужную целевую температуру.
4. Чтобы задать нужный уровень мощности, несколько раз нажмите кнопку WATTS (Ватты).
5. Нажмите кнопку СТАРТ (Start).

Поставьте продукт на низкую решетчатую полку, с тем чтобы обеспечить вокруг него достаточную циркуляцию воздуха.

После начала нагрева температуру можно легко отрегулировать, нажимая кнопку установки температуры. Можно также изменить уровень мощности микроволн. Максимальный уровень мощности микроволн в режиме “Принудительная вентиляция-Комби” ограничен уровнем заводской настройки.

БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

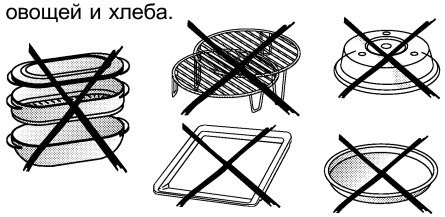


1. Чтобы выбрать нужный режим, нажмите кнопку 6th sense .
2. Нажимая кнопку FOOD (Продукт), выберите категорию продукта
3. Нажимая кнопки +/- buttons, задайте чистый вес размораживаемого продукта.
4. Нажмите кнопку START (Пуск).

Посредине процесса размораживания печь прервет свою работу и предлаожит Вам: “TURN” (Переверните продукт).
— Откройте дверцу.
— Переверните продукт.
— Закройте дверцу и перезапустите печь, нажав кнопку пуска Start.

Примечание: если продукт не будет перевернут, печь автоматически продолжит работу через 2 минуты. В этом случае время размораживания будет более продолжительным.

Используйте этот режим для размораживания мяса, птицы, рыбы, овощей и хлеба.



Не используйте в этом режиме.

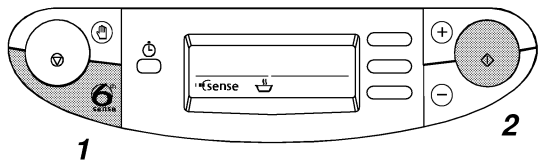
Всегда ставьте продукт на стеклянный вращающийся столик.

Для работы в этом режиме печь должна “знать” чистый вес продукта. В этом случае она автоматически вычислит время, необходимое для завершения процесса размораживания / приготовления пищи.

Замороженные продукты:
Если температура продукта выше температуры глубокого замораживания (-18°C), задайте меньший вес продукта.
Если температура продукта ниже температуры глубокого замораживания (-18°C), задайте больший вес продукта.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ВЕС ПРОДУКТОВ		
При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев пищи с помощью микроволн", а при размораживании установите мощность на 160 Вт.		
1	МЯСО (100г - 2кг)	Рубленное мясо, котлеты, стейки или жаркое.
2	ПТИЦА (100г - 3кг)	Курица целиком, в кусках или филе.
3	РЫБА (100г - 2кг)	Целиком в виде стейков или филе.
4	ОВОЩИ (100г - 2кг)	Смесь разных овощей, горох, брокколи и т.п.
5	ХЛЕБ (100г - 2кг)	Каравай, баранки или булочки.

6 e ЧУВСТВО ПОДОГРЕВ



1. Чтобы выбрать нужный режим, нажмите кнопку 6th sense .
2. Нажмите кнопку СТАРТ (Start).

Регулирование степени готовности продукта
Пользуясь этим режимом, Вы имеете возможность лично контролировать конечный результат с помощью функции регулирования **степени готовности** продукта. Этот режим позволяет Вам получать более высокую или низкую температуру нагрева, либо более долгое или короткое время приготовления продукта. Наилучший результат обычно получается при установке стандартного параметра. Если подогретый Вами продукт получился слишком горячим для немедленного употребления в пищу, Вы можете легко изменить соответствующий параметр, прежде чем эта функция будет использоваться в следующий раз.
Это можно сделать, выбрав тот или иной уровень мощности кнопкой WATTS (Ватты).

\+ повышает конечную температуру.

\- снижает конечную температуру.

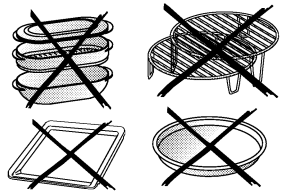
Примечание:
Степень готовности продукта можно задавать или менять только до начала работы печи.

Нельзя прерывать программу, пока на дисплее отображается “[_ _]”.

Программа может быть прервана, когда на дисплее будет отображаться время.

Устанавливая приготовленный продукт в холодильник или помещая его на тарелку для последующего разогрева, кладите более толстые и плотные части на края тарелки, а более тонкие и менее плотные части в ее центр.

Используйте этот режим для подогрева готовой замороженной или охлажденной пищи, а также продуктов, которые имеют комнатнуютемпературу.
Выложите продукт на жаропрочную и прозрачную для микроволн обеденную тарелку или миску.

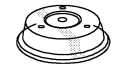


Не используйте в этом режиме.

Положите тонкие ломти мяса друг на друга или вперемежку.

Более толстые ломти, например мясной вырезки или сосисок, кладите близко один от другого.

Время выстаивания продукта
Если готовой пище дать постоять 1-2 минуты, то это улучшит кулинарный результат, особенно в случае приготовления замороженного продукта.



Используйте имеющуюся в комплекте поставки крышку всякий раз, когда применяете этот режим. Исключение составляет подогрев охлажденных супов - тогда крышка не нужна! Если продукт завернут так, что нельзя использовать крышку, нужно надрезать упаковку в 2-3 местах для понижения давления во время процесса подогрева.

Сброс давления
Пластиковую пленку следует прорезать или проколоть вилкой, что позволит сбросить давление и предотвратит разрыв пленки образующимся при приготовлении пищи паром.

Чистый вес продукта при использовании этого режима должен находиться в пределах **250 - 600 г**. В противном случае для получения наилучших результатов Вам следует воспользоваться режимами “Вручную”.

Для достижения наилучших результатов при использовании этого режима удостоверьтесь, что температура в печи соответствует комнатной.